**Paté van eend met Grand Marnier en truffel**

2 gekonfijte eendenbouten  
1 verse eendenborst  
200 g kippenlevertjes  
eendenvet  
3 truffels met het sap  
Grand Marnier  
gedroogde rozijntjes  
3 sjalotjes  
4 teentjes knoflook  
2 eieren

olijfolie  
10 cl room  
25 cl [gevogeltefond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)  
peper en zout  
kruidnagelpoeder  
nootmuskaat  
jeneverbessen  
foelie  
4 g agaragar  
Parmaham

Zet een aantal dingen klaar voor gebruik, de ‘mise-en-place’ als het ware… Week een handvol gedroogde rozijntjes in een glas Grand Marnier. Klop 2 eieren los. Neem een koffiemolentje en maal een paar jeneverbessen zeer fijn met een paar stukjes kruidnagel. Breng de [**gevogeltefond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) aan de kook en giet er de room bij. Meng met de agar agar, roer goed om en laat 2 minuutjes inkoken. Laat afkoelen tot lauw. Snijd de truffels in een fijne brunoise.

Snipper nu de sjalotjes en fruit ze met het geplette knoflook in een paar lepels eendenvet. Voeg fijngesneden kippenlevertjes toe en laat ze meebakken tot het bloed weg is. Zet even koel weg.

Haal het vlees én het vel van de gekonfijte eendenbouten. Verwijder het vet van de eendenborst en snijd het vlees in grote stukken. Voeg beide samen en mix ze ofwel in een vleesmolen, maar dan zeker een paar keer en tenslotte met de fijnste schijf. In dit geval werd het vlees gemalen in de grote kom van een foodprocessor. Wat we willen hebben, is een zeer, zeer fijne textuur, zonder brokken. Voeg de afgekoelde kippenlevertjes met ui toe en mix opnieuw tot een fijne homogene massa.

Doe de bereiding nu in een grote, diepe inox mengkom. Voeg toe terwijl je alles goed mengt: de losgeklopte eieren, de geweekte rozijntjes mét de Grand Marnier. Geen nood voor de kindjes, de alcohol verdampt wel in de oven. Verder: de fijngehakte truffels en de afgekoelde bereiding van gevogeltefond met room. Tot slot de kruiden: foelie, nootmuskaat, peper, zout en gemalen jeneverbessen met kruidnagel.

Spray een terrine met olijfolie en drapeer er de sneetjes Parmaham overlappend in. Schep de vleesbereiding in de terrine en schud die goed aan, zodat er geen luchtgaten blijven aan de randen. Dek af met de uiteinden van de ham en leg er indien nodig nog een sneetje of twee bovenop.

Nu kan de terrine au bain-marie in de oven, voorverwarmd op 185°C. Reken op anderhalf uur en controleer dan met een priem of de paté binnenin voldoende gegaard is.

Nu komt wellicht het allerbelangrijkste voor een geslaagde paté: haal het deksel van de terrine, sluit af met folie en zet er een zéér zwaar gewicht op. Zet weg op een koele plaats en laat een nachtje rusten. Verwijder dan het gewicht en zet de terrine gewoon in de frigo. Blijf eraf! Laat nog minstens 2 dagen staan voor eraan te beginnen. Smakelijk!